



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU SULU KÖFTE

MALZEMELER:

750 gr. dana kıyma

2 soğan

3 çorba kaşığı pirinç

3 yumurta (1 tanesi köfte hamuruna, 2 tanesi köfteyi kızartırken kullanılır.)

Yarım demet maydanoz

1 bardak ayçiçek veya zeytinyağı (kızartmak için)

3- 4 çorba kaşığı galeta unu

Tuz ve karabiber

YAPILIŞI:

1- Pirinç ayıklanıp yıkanır. Bir bardak sıcak suya atılıp haşlanır ve suyu çektirilir.

2- Rendelenmiş soğan ile kıymanın yarısı, yağsız kavrulur. Çiğ kıymaya katılır.

3- Buna, haşlanmış pirinç, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, 1 yumurta kırılıp yoğrulur.

4- Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp, oval ve yassı köfteler yapılır.

5- Önce galeta ununa, sonra çatalla çarpılmış yumurtaya batırılıp kızgın yağda kızartılır.

[ML® Havuçlu Köfte için tıklayın](#)